

Gelification créative

Cette expérience consiste à réaliser un gel alimentaire à base d'algues dont la propriété est une gélification instantanée.

Jouons avec ces carraghénanes pour réaliser des formes ludiques dans nos assiettes.

Principe de l'expérience

Le pouvoir gélifiant des carraghénanes est libéré à partir de 80°C. Le gel sera pris en masse dès 45°C, mais cette réaction est réversible. Il suffira pour cela de remonter à une température supérieure à 70°C pour re-liquéfier le gel.

Utilisation des Carraghenanes

- Enrobages : en trempant un fruit ou un légume à l'aide d'un pic (raisin, bille de melon, tomate cerise...) dans votre préparation et en laissant prendre le gel instantanément
- Inclusions : lors du moulage à chaud, vous pouvez également inclure des fleurs ou des épices comestibles dans vos créations
- Autres formes : en utilisant le moule fourni, ou un emporte-pièce vous diversifiez vos créations et étonnez vos convives